

CONFEITANDO BOLOS

COM MARTA BALLINA

Com Suplemento de

RECEITAS
EM
MOLDES



NÚMERO

1

R\$ 4

Bolo com rosinhas



1
Com saco de confeitar e bico para pétalas, fazer o centro da flor com um único traço. Para isto, girar o palito com uma mão enquanto se pressiona o saco com a outra.



2
Ao redor deste miolo, fazer três pétalas, usando o mesmo glacê escuro.



3
Fazer a última volta com cinco pétalas, usando o saco que contém o glacê mais claro.



4
Retirar a rosinha do palito com a ajuda de um papelão recortado.



Um modelo de bolo especial, próprio para festas de 15 anos ou para aquelas onde a delicadeza seja uma qualidade da homenagem.

♥ A primeira coisa a ser feita são as rosinhas de glacê. A quantidade prevista para este modelo é de 30 unidades. O glacê deve ser preparado com uma consistência maior do que o costume. Podem ser feitos dois tons de glacê rosado: um escuro, para o centro da flor, e outro mais claro, para as pétalas que estão mais abertas. Como as rosas a serem utilizadas são pequenas, é melhor trabalhar diretamente sobre um palito de churrasquinho. Preencher dois sacos de confeitar, cada um com um tom de glacê distinto, e colocar-lhes bico para pétalas (reto). Começar com o tom escuro, cobrindo com um só traço o centro da flor. Para isto, girar o palito com uma mão enquanto se pressiona o saco sobre ele com a outra. Depois, fazer três pétalas pequenas. Usando o tom claro, fazer cinco pétalas mais, para completar a flor. Retirar a rosinha do palito com o auxílio de um papelão ou acetato, recortado previamente, como mostra a fotografia. Deixar secar antes de retirá-la desta base.

O buquê de rosinhas que enfeitará o centro do bolo é montado de uma maneira muito simples. Primeiro, é feita uma pequena bola de marzipã,



BOLO COM ROSINHAS

achataada num lado para poder ser apoiada sobre a superfície do bolo. Em cima dela vão sendo colocadas as florzinhas, 10 ao todo, já secas, colando-as sobre folhas feitas com glacê verde em cartucho de papel ou com pontinhos deste mesmo creme. Completar os espaços entre uma flor e outra com mais folhinhas de glacê verde, podendo intercalar também fitinhas finas de cetim. Deixar secar bem antes de colocar o buquê sobre o bolo.

Decoração

Preparar um bolo quadrado de 20 cm de lado e forrá-lo com pasta americana branca. Forrar o tabuleiro sobre o qual ele vai ser apresentado com a mesma pasta.

Marcar as laterais e o quadrado da superfície do bolo com o auxílio de um molde de papel. Usando glacê branco em saco de confeitar com bico pitanga grande, decorar o contorno da base do bolo e os desenhos das laterais. Em seguida, em cada esquina, fazer relevos de glacê sobre os quais serão pregadas as rosinhas. Completar fazendo folhas com glacê verde em cartucho de papel e colar imediatamente as flores.

Com um bico pequeno, redondo e liso, fazer as linhas do quadriculado no quadrado marcado sobre a superfície do bolo. Dar o acabamento do contorno com um babado de glacê, usando bico para pétalas (reto). Para terminar, colocar o buquê no centro do bolo, colando-o com glacê. ■



5

Com a ajuda de moldes, marcar com um palito as laterais e o quadrado no centro da superfície do bolo.



6

Confeitar as laterais e o contorno da base do bolo. Nas esquinas, fazer relevos triangulares. Usar glacê branco e bico pitanga grande.



7

Fazer folhinhas com glacê verde em cartucho de papel e, por cima, colar imediatamente as rosinhas, nas esquinas e nas laterais.



8

Desenhar linhas formando um quadriculado na superfície do bolo.

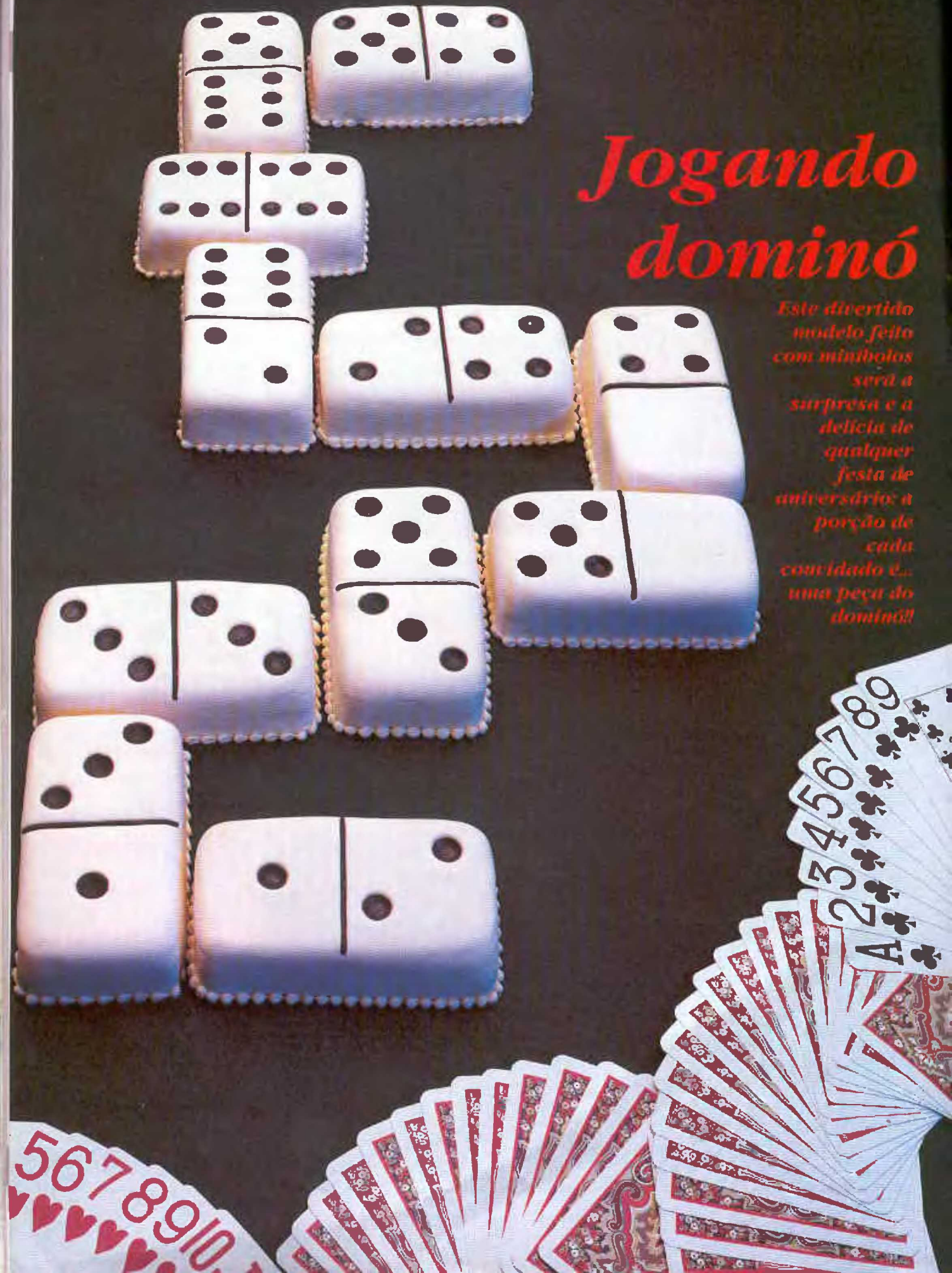



9

Completar o quadrado com um contorno feito com um babado de glacê. Colocar no centro o buquê de rosinhas.

Jogando dominó

*Este divertido
modelo feito
com minibolas
será a
surpresa e a
delícia de
qualquer
festa de
aniversário: a
porção de
cada
convidado é...
uma peça do
dominó!!*



 A primeira coisa a fazer são os minibolos. Para isto, preparar um bolo de 40 x 30 cm, com 3 cm de altura. Rechear a gosto. Deixar esfriar bem ou colocar na geladeira por, pelo menos, 4 horas, para que esteja mais compacto na hora de cortar em porções de 10 x 5 cm.

À parte, preparar pequenas bases, uma para cada minibolo, com papelão forrado com papel alumínio. Colar cada porção sobre a base que lhe corresponde com doce de leite cremoso. Forrar os minibolos com pasta americana branca.

Marcar uma linha no meio do retângulo de cada peça do dominó, pressionando com uma faca ou espátula. Marcar com um boleador ou uma esferinha as cavidades que correspondem aos números de cada ficha.

Estirrar pasta americana tingida de preto e cortá-la para fazer bolinhas. Colocá-las nas cavidades umedecidas com clara. Com a ajuda do boleador, pressionar até que esteja preenchida cada uma das cavidades. Deste modo, parecerá que os pontinhos pretos estão pintados sobre as fichas.

Com glacê tingido de preto, usando cartucho de papel, desenhar a linha já marcada no meio do retângulo de cada peça.

Fazer o contorno da base de cada minibolo em ponto cordão, usando cartuchos de papel com glacê branco.

Como cada minibolo tem sua base individual, pode se armar as peças diretamente sobre a mesa, como se fosse um dominó de verdade. Se quiser, colocar as velas em cima de uma das fichas. ♦



Outra opção para os minibolos é forrar cada um deles com a pasta americana antes de colá-los sobre as bases individuais. Desta forma é mais fácil dar um bom acabamento.



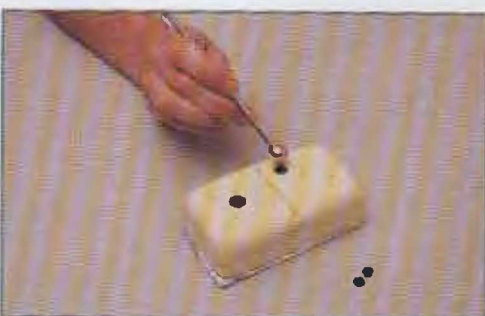
1

Preparar os minibolos e colar sobre as bases individuais de papelão forrado com papel alumínio.



2

Forrar com pasta americana branca. Marcar com um boleador as cavidades que correspondem aos números de cada ficha. Marcar a linha divisória no meio dos retângulos.



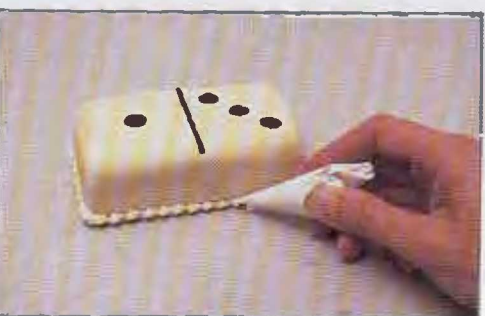
3

Fazer bolinhas com pasta tingida de preto, colá-las nas cavidades e alisar com auxílio de um boleador, marcando os números.



4

Marcar a divisão das fichas com glacê preto em cartucho de papel.



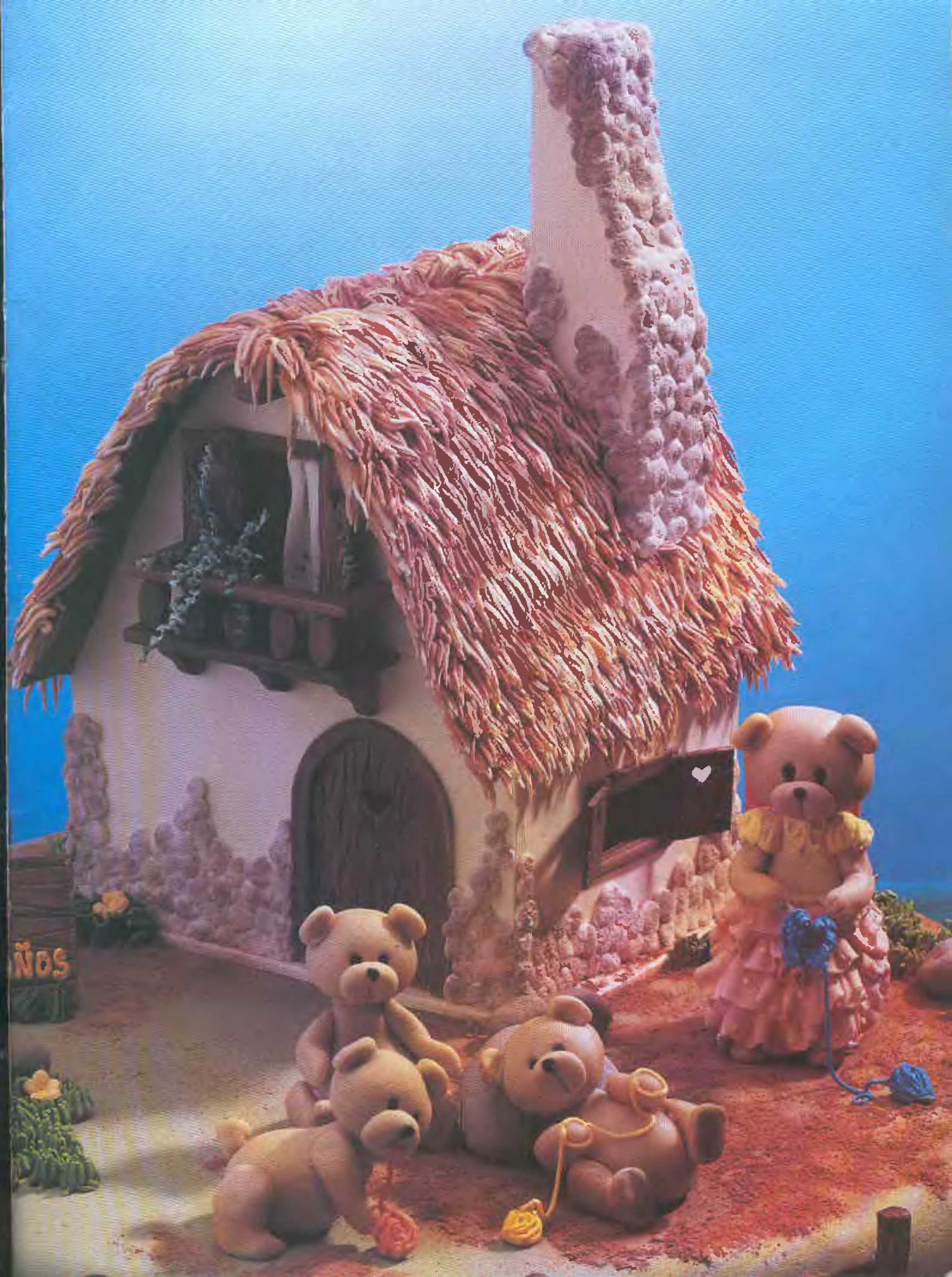
5

Decorar o contorno da base de cada minibolo em ponto cordão, com glacê branco em cartucho de papel.

A casa dos ursinhos

*Os ursinhos
costumam ser os
animais
preferidos de
muitas
crianças. Por isso,
uma boa idéia é
dedicar-lhes este
lindo e divertido
modelo.*





1

Modelar com marzipã marrom o corpo do ursinho, em forma de pêra, e depois a cabeça, as pernas e braços.



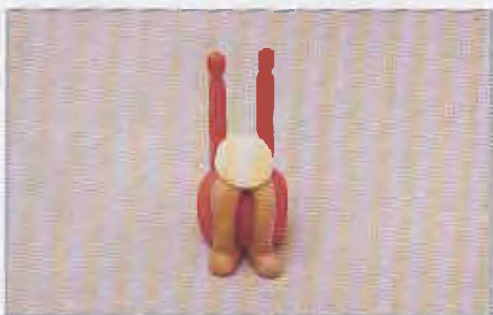
2

Ao fazer o corpo de cada ursinho, colocá-lo na posição desejada, antes de modelar e colar a cabeça e os membros.



3

Para a mamãe urso, fazer uma cadeira em pastilhagem. Colar sobre esta as pernas de marzipã e uma bolinha desta pasta, que servirá como suporte para a suita.



4

Fazer a suita com babados de glacê, de baixo para cima. Modelar e colar o tronco da urso.



5

Modelar a cabeça e os brucinhos.



Para realizar este trabalho, deve preparar-se separadamente a casa e modelar os ursinhos e demais elementos do bolo.

Casinha

Preparar pastilhagem, tingir em amarelo suave e cortar as peças que compõem a casinha de acordo com o molde. Deixar que a pastilhagem seque para montar o modelo, colando as peças sobre a base e entre si com glacê: a frente, as laterais e o fundo. Colar as cortinas e as traves sobre as quais se apoia o telhado.

A seguir, colar as vigas que suportam a varandinha.

Estirrar a pastilhagem e recortar o telhado. Esta peça é a única que se prega enquanto a pasta ainda está fresca, sem esperar que se seque. Colocar glacê sobre as traves e pôr sobre elas a peça que compõe o telhado, ainda fresca. O importante é que a pastilhagem adapte-se ao contorno das paredes. As demais peças em pastilhagem devem estar secas para serem montadas.

Colar a varanda sobre suas vigas de apoio, quando o glacê usado para uni-las à parede estiver bem seco. Pregar as molduras das janelas e das portas. Todas estas peças devem ser pintadas e matizadas com pincel e corante vegetal marrom, diluído em água. Quando o telhado estiver totalmente seco, decorá-lo com glacê, usando saco de confeitar com bico chuveirinho. Para imitar a palha com seus tons matizados, colocar dentro do mesmo saco de confeitar glacê amarelo e marrom, lado a lado. Assim, à medida que o saco é pressionado, as duas cores vão se misturando ao saírem pelo bico. Colar a chaminé já armada sobre o glacê ainda fresco. Para imitar as pedrinhas da chaminé, fazer montículos de glacê cinza com cartucho de papel. Depois, alisar estes montículos com um pincel unedecido com água e deixar secar. As pedrinhas

das paredes da fachada devem ser feitas da mesma maneira. Finalmente, pregar as folhas das janelas e das portas.

Ursinhos

Preparar marzipã e tingir de marrom, misturando com um pouquinho de amarelo. Modelar primeiro os corpos em forma de pêra e colocá-los na posição desejada para cada urso. Com uma bolinha de marzipã é feita a cabeça. Colar ao corpo pincelando com clara de ovo na área de contato entre as duas peças. Para fixar melhor, colocar um palito de churrasquinho no corpo e espetar a cabeça, deixando que fique aparecendo uma ponta do palito por baixo, no corpo. Depois de 24 horas, quando o boneco estiver seco, retirar o palito, puxando por esta ponta e fazer retoques para dar o acabamento. É importante não esquecer de retirá-lo, para evitar que as crianças possam machucar-se quando forem comê-los. As orelhas são "perinhas", com uma ponta para inseri-las nas cavidades feitas com um palito em cada lado da cabeça. Terminar de dar forma, achatando-as um pouco com os dedos. Uma bolinha achatada será o focinho, colado com clara de ovo. Fazer pequenos orifícios para os olhos e preenchê-los com glacê preto em cartucho de papel. Com o mesmo glacê, fazer o nariz. Modelar e colar com clara os rolinhos que serão os braços e as pernas.

Mamãe ursa

Primeiro, modelar em pastilhagem a cadeira na qual estará sentada. Para isto, fazer um pequeno cilindro, que será o assento, e colar o respaldo. Modelar em marzipã as pernas e a bolinha que servirá para dar forma à saia e colá-los na cadeira. A sala será decorada com babados de glacê, feitos

de baixo para cima. Modelar o tronco, a cabeça e os braços em marzipã, da maneira já explicada para os ursinhos. As agulhas de tricô são feitas em pastilhagem e pintadas com corante comestível prateado. Fazer o novelo com glacê azul e as mangas com amarelo, usando cartucho de papel.

Decoração

Preparar um bolo redondo, com 38 cm de diâmetro. Forrar com pasta americana tingida de verde e colocar sobre um tabuleiro forrado com a mesma pasta.

Colar sobre o bolo, com glacê, a casinha, os ursinhos e a mamãe ursa.

Imitar novelinhos de lã com glacê em cartucho de papel, em várias cores. Fazer pedrinhas de marzipã para o jardim e colar sobre o bolo. Com glacê em cartucho de papel, escrever um cartaz onde se leia "Feliz Aniversário", sobre uma placa de pastilhagem pintada de marrom, imitando madeira. A vegetação é feita em glacê verde, com saco de confeitar e bico chuveirinho. Cortar e colar florzinhas de pastilhagem. Com um pincel grosso e seco, espalhar chocolate em pó sobre a superfície, para imitar terra.

A cerca é composta por rolinhos de pastilhagem marrom, colados na lateral do bolo e unidos por linhas de glacê preto em cartucho de papel. Para terminar, decorar o contorno da base do bolo com vegetação. ✽







O palhacinho

*O que melhor
simboliza a alegria
das crianças são
os palhacinhos.
Veja como se faz
um deles com as
explicações dadas
para este modelo.*

Antes de começar a montar o modelo, devem ser preparadas com antecedência as peças que são recortadas em pastilhagem: o corpo com a cabeça, os sapatinhos e as estrelinhas. A seguir, serão explicados com detalhes todos os passos para executar cada um destes elementos.

Corpo

Estirar a massa de pastilhagem, deixando-a com uma espessura de 5 mm e então recortá-la. Para que fique com uma espessura uniforme em toda a extensão colocar, de cada lado da massa a ser estirada, duas varinhas que tenham espessura igual a que se quer no final (5 mm). Assim, elas servirão como guia quando se passe o rolo por cima da massa.

Depois de cortadas as peças, deixar secar por 24 horas e, então, pintar com corantes vegetais diluídos em água sobre um pratinho, como se fosse uma aquarela. Para pintar, copiar o desenho, não sendo necessário pintar o triângulo da base do corpo, que servirá para espetar e fixar a figura no bolo. Se há alguma dificuldade em copiar o desenho, decalcá-lo sobre a pastilhagem usando o mesmo sistema explicado para o bolo "Feliz Dia", neste mesmo número, ou com carbonos não tóxicos.

Sapatos

Cortar em pastilhagem quatro peças, de acordo com o molde, já que são usadas duas para cada sapato. Pôr as peças para secar sobre uma superfície curva, colocando uma sobre a outra, duas a duas. Levantar a ponta das peças que estão por cima e deixar secar. Posteriormente serão decorados os dedinhos dos pés neste espaço livre.

O PALHACINHO

1

De acordo com o molde, recortar em pastilhagem o corpo e os sapatos do palhaço. Deixar secar e pintar com corantes vegetais.



2

Forrar o tabuleiro e o bolo e espetar no meio deste último o corpo do palhaço. Decorar com glacê o contorno da base do bolo e as pernas do boneco.



3

Fazer um babado alaranjado na parte inferior das pernas e colar os sapatos. Decorar os dedinhos e as cordões.



4

Fazer estrelinhas de pastilhagem e colá-las ao bolo com glacê.



Estrelinhas

Estirar a pastilhagem e cortar as estrelinhas com um cortador apropriado. Depois de secas, pintá-las usando corantes vegetais.

Decoração

Preparar um bolo quadrado de 30 cm de lado. Cortar ao meio e colocar uma metade sobre a outra. Se preferir, usar outro formato de bolo. Recheiar a gosto. É importante que a receita escolhida para o bolo seja a de uma massa que fique bem compacta, pois terá que sustentar o corpo do palhaço, que será espetado aí, e evitar que se incline para um lado. Deixar esfriar bem —se quiser, colocar na geladeira por algum tempo— e forrar com pasta americana branca.

Forrar um tabuleiro de 43 x 26 cm com a mesma pasta e colocar o bolo sobre ele.

Confeitar o contorno da base do bolo com glacê amarelo e alaranjado, colocando as duas cores, juntas mas sem misturar, no mesmo saco de confeitar e usar bico pitanga. Ao pressionar o saco, colocá-lo de modo que as cores saiam matizadas.

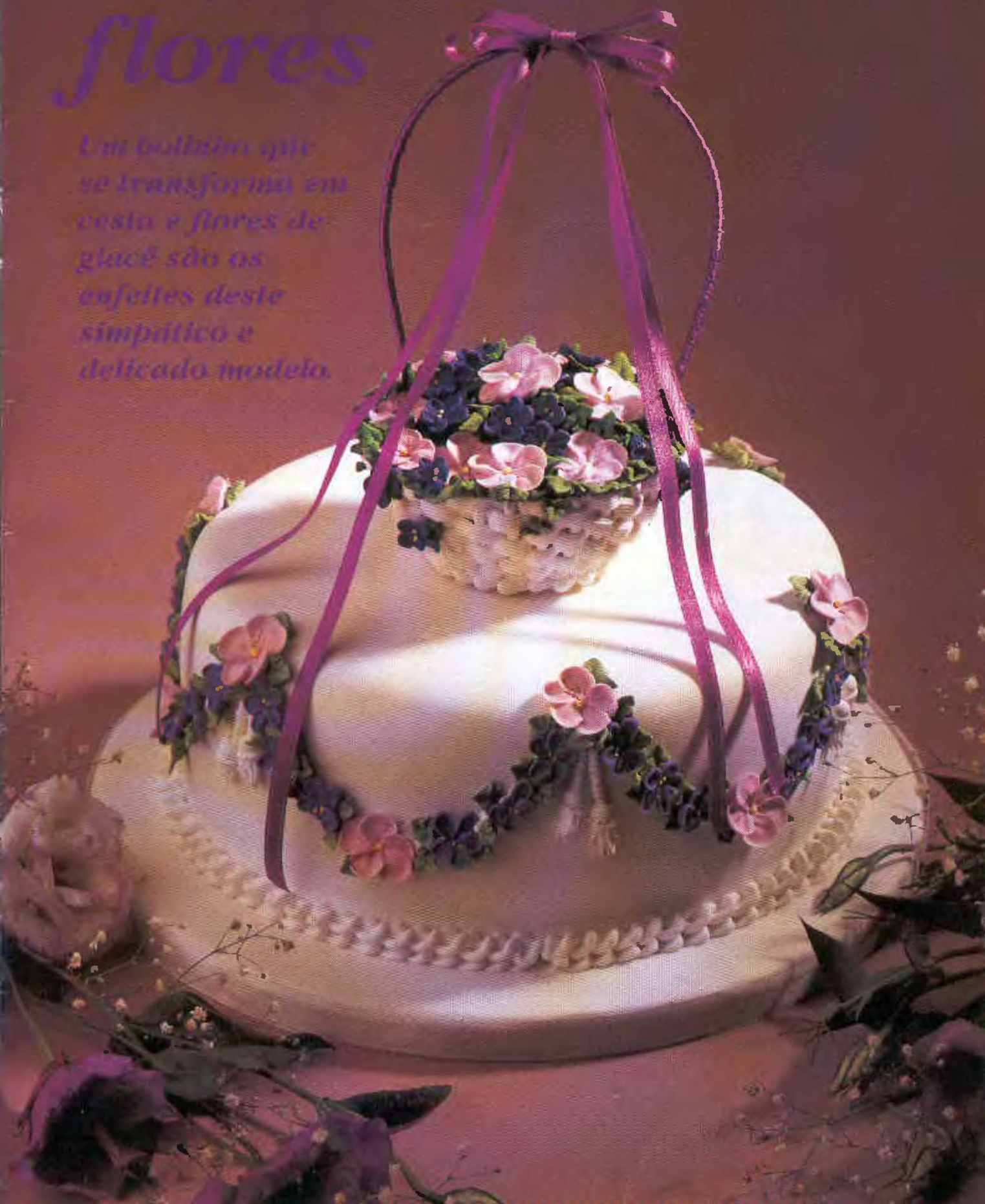
Espetar o corpo do palhaço no centro do bolo e colar com glacê. Preparar glacê verde-claro e colocá-lo num saco de confeitar com um bico pitanga grande, para poder decorar as pernas.

Com glacê alaranjado e bico para pétalas (reto), fazer um babado na parte inferior das pernas e, então, colar os sapatos. Decorar os dedinhos saindo do bico do sapato com glacê cor-de-pele, em cartucho de papel. Fazer os cordões com glacê preto ou marrom.

Por último, colar as estrelinhas com um pouco de glacê. ♦

Cesta com flores

Um bolinho que se transforma em cesta e flores de glacê são os enfeites deste simpático e delicado modelo.



Flor de Pêssego

Fazê-la com glacê rosa em saco de confeitar com bico para pétalas (reto). Formar cinco pétalas e decorar o meio com glacê amarelo em cartucho de papel.



Violeta

Usar glacê violeta em saco de confeitar com bico para pétalas (curvo) pequeno. Fazer primeiro três pétalas e depois duas mais, um pouco mais compridas. Decorar o centro com dois pontinhos de glacê amarelo em cartucho de papel.



Cestinha

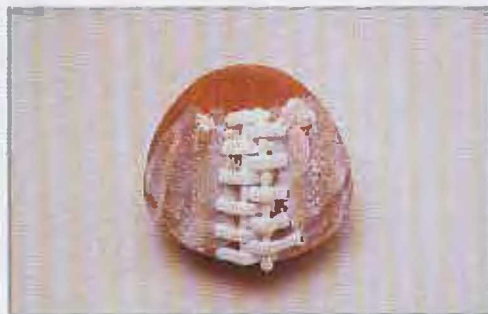
1

Fazer um pequeno bolo e untá-lo com glacê. Traçar uma linha vertical com glacê em saco de confeitar com bico redondo e liso. Cruzar esta linha com outras horizontais, feitas com bico serra.



2

Traçar outra linha vertical, cruzada com horizontais, sendo que estas últimas devem se intercalar com as horizontais feitas anteriormente. Repetir o processo até completar toda a volta no bolo.



3

Inverter a cestinha, deixando a parte mais estreita para baixo. Untar a superfície com glacê verde, fazendo folhas nas bordas e colar as flores.



A seguir, explicamos passo a passo como fazer os dois tipos de flores que serão utilizadas na decoração e que devem ser preparadas com antecipação.

Flor de pêssego

Para fazê-la, utilizar um suporte próprio para confeitar flor e glacê rosa em saco de confeitar com bico para pétalas (reto). Colar em cima do suporte, com uma gotinha de glacê, um quadrado de papel alumínio, sobre o qual será feita a flor. Apoiar no meio deste quadrado a parte mais ancha do bico e pressionar o saco, ao mesmo tempo que se gira o suporte, para formar a pétala. Cada flor de pêssego tem cinco pétalas.

Em seguida, fazer o miolo da flor com uma gota de glacê amarelo em cartucho de papel. Retirar do suporte o papel com a flor e deixar secar por, pelo menos, 24 horas. Só então despregar a flor do papel.

Violeta

Para este tipo de flor também se utiliza o suporte. O saco de confeitar deverá ter bico para pétalas (curvo), pequeno. Tingir o glacê em violeta. Colar sobre o suporte um quadrado de papel alumínio com uma gotinha de glacê. Começar fazendo três pétalas, da mesma maneira explicada para a flor de pêssego. Depois, duas pétalas mais compridas, como se vê na foto. Para isto, fazer um movimento com o bico desde o centro para fora e depois, sem deixar de pressionar e sem levantar o bico, voltar outra vez ao centro da flor. Terminar com dois pontinhos no meio, com glacê amarelo em cartucho de papel. Deixar secar.

Cestinha

Preparar um minibolo utilizando uma fôrma que pareça uma cesta, com um formato aproximado de meia esfera.

Fazer glacê branco e colocá-lo em dois sacos de confeitar, sendo um com bico serra e outro com bico redondo, liso. Começar a confeitar o bolo colocando a parte mais ancha para baixo e a mais estreita para cima. Untar com glacê para que a decoração possa aderir bem. Desenhar uma linha de glacê, de cima para baixo, com o bico redondo. Com o bico serra, realizar pequenos traços horizontais, cruzando com o vertical e deixando um espaço entre eles que corresponda à largura deste bico. Ao lado da primeira linha vertical fazer outra, igual, que passe por cima das pontas das horizontais. Os traços horizontais que cruzam esta segunda linha devem ser feitos nos espaços vazios entre os horizontais da primeira, intercalando-se com eles. Seguir com o mesmo método até completar a volta completa no bolo.

Dar acabamento na parte mais estreita, que será o fundo da cesta, com glacê em cartucho de papel, fazendo ponto cordão.

Deixar o glacê secar antes de inverter o bolo, colocando o lado mais ancho para cima. Então, untar este lado com glacê verde e fazer folhinhas na borda e na superfície, com o mesmo glacê em cartucho de papel. Colar as florzinhas já prontas.

Forrar um arame com uma fita fininha de cetim violeta e colocá-lo como a alça da cestinha, dando o acabamento com um laço de pontas compridas.

Decoração

Preparar um bolo redondo, com 22 cm de diâmetro. Usando pasta americana branca, forrar o bolo e o

tabuleiro sobre o qual ele vai ser colocado.

Com auxílio de um molde de papel, marcar as ondas que formarão a guirlanda de flores na lateral do bolo. Em cada ponto de união entre as ondas, confeitar duas pontas de cordão, usando glacê branco em cartucho de papel. Sobre as ondas, decorar folhinhas com glacê verde em cartucho de papel e colar as florzinhas em cima delas. Com glacê branco em saco de confeitar com bico 023 de Parpen, dar o acabamento no contorno da base do bolo fazendo um zigue-zague. Colar a cestinha com glacê, no centro do bolo. ■



BOLO

1

Marcar as ondas na lateral do bolo com um molde de papel.



2

Na união das ondas, confeitar duas pontas de cordão, usando glacê branco em cartucho de papel. Fazer folhinhas de glacê verde e colar as flores sobre elas.



3

Terminar de cobrir as ondas com flores, fazer o acabamento do contorno da base do bolo e colar a cestinha com glacê.

*Um lindo
presente*



Este bolo imita uma caixa de presente e tem uma divertida decoração feita com meias-luas, estrelinhas e bolinhas. O toque final é dado por uma fita com um grande laço.

❖ O primeiro passo para realizar este modelo é recortar as luas, as estrelas e as bolinhas em pasta americana ou outra qualquer, nas seguintes cores: azul-claro para as luas e as estrelas e azul, rosa e amarelo, em tons bem suaves, para as bolinhas. Para isto, estirar pasta americana ou pastilhagem, com 1 mm de espessura e recortar com cortadores adequados.

Decoração

Preparar um bolo quadrado de 20 cm de lado, forrando-o com pasta americana tingida de azul-claro, bem suave, assim como o tabuleiro onde será colocado. Antes de colar os elementos de decoração, marcar a localização de cada um deles na superfície e laterais do bolo, com a ajuda de um molde de cartolina. Este molde é um quadrado de 20 x 20 cm sobre o qual está marcado um quadriculado de 5 x 5 cm. Com um palito, fazer orifícios nas quatro esquinas e no meio de cada quadrado. Apoiar o molde sobre o bolo e, com um palito, marcar a pasta através dos orifícios feitos nos quadrados, para orientar a colocação dos elementos. Intercalar luas e estrelas sobre estas marcas. As bolinhas serão distribuídas entre estes dois elementos, alternando as cores.

Cortar dois pedaços de fita de cetim ou seda azul, com 2,5 cm de largura. Colá-las cruzadas sobre o bolo, com glacê. Para terminar, fazer um grande laço com a mesma fita e colar no centro, com glacê. ❖



1

Recortar as luas, estrelas e bolinhas em pasta americana. Usar cortadores apropriados.



2

Fazer o bolo, forrá-lo e marcar a distribuição das peças com um molde.



3

Colar as pecinhas com glacê: primeiro as luas e estrelas e, por último, as bolinhas.



4

Cortar dois pedaços de fita de seda azul e colar de forma cruzada, com glacê.



5

Fazer um laço com a mesma fita e colá-lo com glacê no centro do bolo.



Feliz dia

Este é um modelo simples mas muito colorido e vistoso, além de prático, pois em pouco tempo pode se decorar um bonito bolo de aniversário.

Para fazer este modelo, devem ser preparadas com antecedência pequenas florzinhas de glacê.

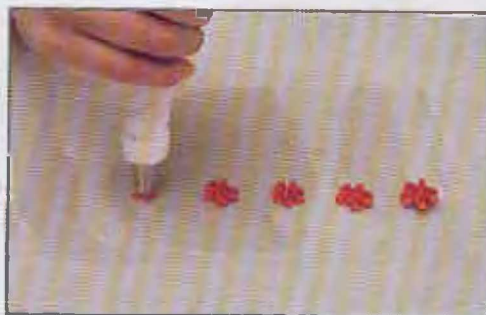
Tingir o glacê nas cores laranja e amarelo e colocá-lo em sacos de confeitar separados, com bico margarida, o mesmo usado para fazer flores drop. Confeitar as florzinhas sobre papel celofane para que se despreguem com facilidade quando estiverem secas. Segurar o saco de modo que o bico fique perpendicular ao papel e pressionar ao mesmo tempo que se dá um pequeno giro. Deixar de pressionar e levantar o bico. Depois, fazer os miolos das flores invertendo as cores (flor laranja, miolo amarelo e vice-versa), usando o glacê em cartucho de papel.

Decoração

Preparar um bolo ovalado e forrar com pasta americana branca, assim como o tabuleiro sobre o qual será apresentado. Colar o bolo sobre o tabuleiro com um doce cremoso.

Decalcar as letras do molde e desenhá-las sobre a superfície do bolo usando o método explicado a seguir.

Perfurar o papel nas linhas de contorno das letras, utilizando um alfinete e um pedaço de Isopor® como base para apoiá-lo. Em seguida, colocar



FLORZINHAS

Colocar os glacês laranja e amarelo em sacos de confeitar separados, com bico margarida, para flores drop. Pressionar verticalmente sobre o celofane, dando um pequeno giro.



1

Decalcar as letras do molde e perfurar no papel nas linhas de contorno das letras. Colocar sobre o bolo e marcar a superfície, espalhando chocolate em pó com um pincel, em cima dos orifícios.



2

Preencher as letras com glacê verde, usando saco de confeitar com bico pitanga, fazendo movimentos contínuos de ida e volta.

FELIZ DIA

3

Marcar o contorno das letras com glacê verde-escuro em cartucho de papel.



4

Fazer pequenas pontas de glacê verde-claro ao redor de todo o contorno da base do bolo, sobre o tabuleiro.



5

Dar um acabamento sobre estas pontas com o glacê verde-escuro em cartucho de papel.



6

Finalmente, colar as florzinhas com glacê.



o papel sobre o bolo e, com a ajuda de um pincel, espalhar chocolate em pó por cima, de modo que este atravessasse os orifícios e marque a superfície a ser decorada. Retirar o papel com cuidado.

Preparar glacê verde e pôr em um saco de confeitar com bico pitanga, começando a preencher cada letra com um movimento contínuo de ida volta. Com glacê verde em um tom mais escuro do que foi usado para preencher, fazer o contorno das letras, com cartucho de papel.

O mesmo glacê verde que foi usado para preencher servirá para dar o acabamento no contorno da base do bolo. Com o bico pitanga, fazer pequenas pontas, no sentido do bolo para fora, ao redor de todo o tabuleiro.

Com glacê verde mais escuro, em cartucho de papel, confeitar um contorno de acabamento sobre as pontas feitas antes.

Por fim, colar as florzinhas sobre o bolo, com glacê. ■

Nota: as flores podem ser preparadas antes ou, se preferir, confeitadas diretamente sobre o bolo.

RECEITAS

SOBRE O PONTO DE MASSAS E PASTAS

As massas e pastas ficam elásticas e maleáveis somente se é utilizado um açúcar de confeitiro especial para esse tipo de trabalho. O açúcar de confeitiro ideal é aquele que, ao

devem ser colocadas de uma vez. O açúcar vai sendo agregado pouco a pouco, até chegar a um determinado ponto (tomar como referência o ponto das massas tradicionais para

GLACÊ

*1 clara de ovo
250 g de açúcar de
confeiteiro (passar por uma
peneira fina, 2 ou 3 vezes)
1 colher (sobremesa) de suco
de limão, coado
Opcional: uma pitada de
cremor tártaro ou gotas de
vinagre branco*

Misturar em uma tigela a clara de ovo e o açúcar. Adicionar o suco de limão e bater na batedeira por, aproximadamente, 10 minutos, até que fique bem consistente (também pode ser batido manualmente). A

medida do açúcar é aproximada, pois depende do tamanho da clara. O ponto do glacê só se aprende com a prática. Se ele está muito mole, tem um aspecto abrílhantado e a decoração não sai bem feita. Neste caso, deve-se acrescentar um pouco mais de açúcar peneirado. Se, ao contrário, o glacê está muito duro e dificulta o trabalho de confeitar, pode ser amolecido com um pouco de clara de ovo ou suco de limão. Não esquecer que o glacê deve ser batido novamente na hora de ser

usado. É imprescindível tapar a tigela com uma toalha ou pano úmido enquanto se trabalha, para evitar que o glacê seque. Tingir com corantes vegetais. Para guardar o glacê, usar frasco de vidro com tampa ou recipientes plásticos que fechem hermeticamente. Pode ser guardado já tingido, nas cores a serem utilizadas.

CREME SUPRESA

numa bancada, formando um buraco no meio, como uma coroa. Derramar aí, aos poucos, o líquido morno, amassando até unir com o açúcar, formando uma massa elástica. Se ficar muito dura, adicionar água fervendo em pequenas quantidades, amassando sempre, até obter a consistência ideal. Adicionar corante e essência a gosto. A pasta americana pode se conservar até uma semana fora da geladeira, guardada em saco plástico ou recipiente hermeticamente fechado. Para conservar por mais tempo, pôr na geladeira.

PASTA DE MEL

1 e 1/2 colher (sopa) de mel

os ingredientes estiverem bem dissolvidos, retirar do fogo e deixar amornar. Agregar o açúcar de confeiteiro peneirado e amassar, até que não grude nas mãos. Depois, colocar a massa sobre uma bancada limpa, polvilhada com açúcar de confeiteiro peneirado. Amassar durante 10 minutos, mais ou menos, para que fique elástica.

PASTA DE CHOCOLATE

Receita 1

*500 g de fondant
500 g de chocolate branco
em barra (para beber)*

Amassar o fondant sobre uma bancada de mármore, até

Então, tingir com corantes vegetais.

Esta pasta pode ser guardada por várias semanas, sem que se agregue açúcar de confeiteiro, o que faria com que ressecasse e perdesse a elasticidade. No momento de utilizar a pasta, pode-se colocar um pouco deste açúcar, para que ela não grude nas mãos e possa ser estirada sem problemas.

Receita 2

*500 g de fondant
250 g de cobertura de
chocolate branca*

O modo de preparo é igual ao anterior só que, neste caso, a pasta endurece um pouco

ponto de ferver, acrescentar toda a farinha de uma vez e ir mexendo com uma colher de pau, suavemente, só para ir despregando a massa da panela. Cuidado para não "quebrar" a massa, que é o que acontece quando se mexe ou amassa a mistura energicamente. Cozinhar em fogo médio por, pelo menos, 5 minutos, até que solte da panela.

Retirar e colocar sobre uma bancada polvilhada com açúcar de confeiteiro. Deixar esfriar de 15 a 30 minutos, aproximadamente. Depois, acrescentar a glucose e a essência, misturando-as com a ajuda de uma espátula larga. A massa deve ser trabalhada

passa o tempo, nota-se uma gradual perda desta propriedade. Para recuperá-la, é necessário agregar porções de massa recém-preparada àquela feita anteriormente, na hora de modelar.

O falso marzipã conserva-se fora da geladeira, em lugar fresco, de 2 a 3 dias. Na geladeira, dura até 20 dias.

MARZIPÃ CASEIRO

250 g de amêndoas ou do fruto seco que preferir (nozes, castanha de caju, castanha-do-pará ou amendoim)

250 g de açúcar de confeiteiro, peneirado
2 colheres (sopa) suco de

outro tipo de fruto seco: deve-se deixá-lo bem limpo, sem vestígio de pele ou casca.

Moer o fruto seco o mais fino possível (passar por um processador de alimentos), até obter uma espécie de farinha.

Misturar bem esta farinha numa tigela, juntamente com o açúcar, o suco de limão e o conhaque. Se quiser, adicionar umas gotinhas da essência de sua preferência. Acrescentar as claras sem bater, aos poucos, mexendo sempre até que a massa adquira uma consistência firme e não fique úmida. Polvilhar uma bancada com açúcar de confeiteiro, despejar a mistura e amassar, até que fique maleável e suave. Se preferir, separar em

consistente. Amassar durante 10 minutos, para dar-lhe elasticidade. Neste caso, a massa deve ser estirada e cortada na forma desejada imediatamente, pois após algumas horas endurece e se converte numa placa rígida. Antes de estirar, polvilhar a bancada com açúcar de confeiteiro. Depois, estirar a massa com um rolo, recortar as peças e deixar secar por 24 horas. Uma vez endurecidas, usar as placas para fazer a construção desejada, colando-as com glacê. A quantidade de açúcar indicada na receita (1 kg) só deve ser utilizada na sua totalidade caso se necessite fazer uma grande quantidade de peças. Se for assim, a massa não pode ser guardada, pois endurece

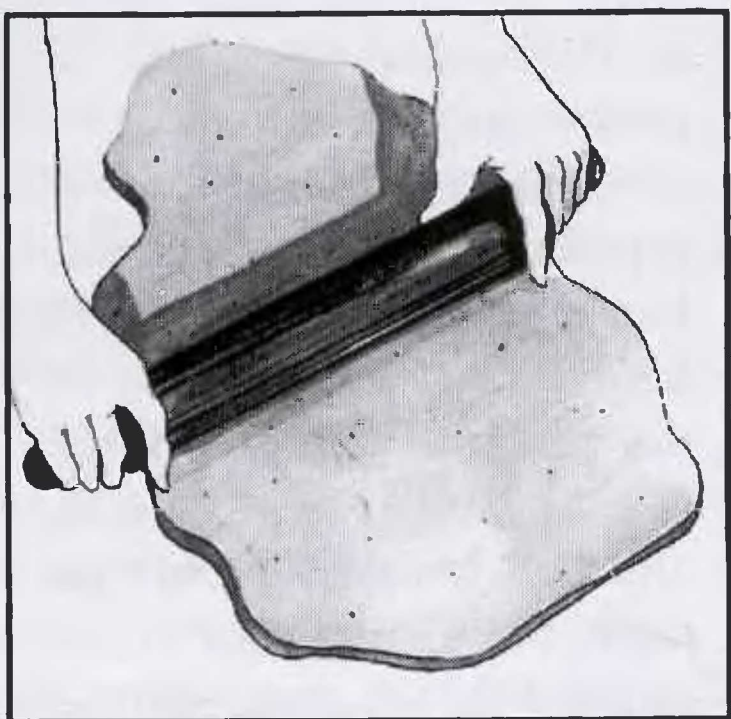
PASTILHAGEM MEXICANA

*300 g de açúcar cristal
20 g de gelatina em pó sem
sabor
3/4 de xícara (chá) de água
Gotas de essência a gosto
2,5 kg de açúcar de
confeiteiro
(aproximadamente)*

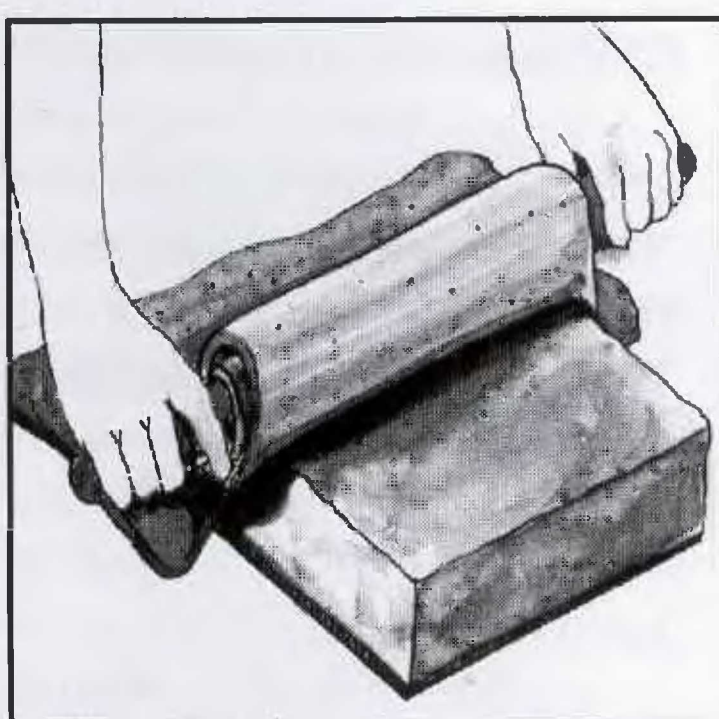
Obs.: se for utilizar toda a pastilhagem, colocar todo o açúcar de confeiteiro indicado na receita. Se for para guardar, usar somente 1 kg (que é o que se chama de massa-mãe) e agregar mais açúcar na hora de usar, até obter o ponto ideal.

Colocar o açúcar cristal numa panela, cobrindo-o com água, e mexer. Depois de ferver, até

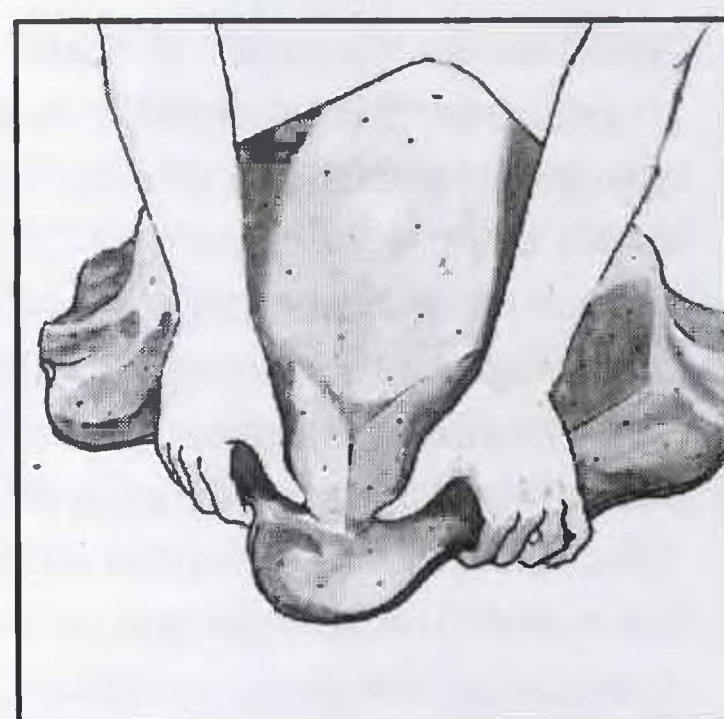
de xícara de água numa panela em banho-maria e derramar a gelatina, espalhando-a como se fosse uma chuva. Depois, incorporar a gelatina já dissolvida à calda ainda quente. Mexer bem e deixar amornar um pouco. Agregar o açúcar de confeiteiro peneirado, até obter um creme mole (massa-mãe). Guardar em um recipiente hermeticamente fechado. Agregar o resto do açúcar (peneirado) no momento em que for usar, até obter uma massa mais consistente. Finalmente, estirar com um rolo e recortar as peças.



4 Colocar a pasta sobre uma bancada polvilhada com açúcar de confeiteiro. Estirar com um rolo, de preferência mais comprido do que a medida da superfície mais as laterais do bolo a ser coberto. À medida que se estira, polvilhar a bancada e a massa com açúcar de confeiteiro. Passar uma espátula comprida por baixo, para evitar que grude na bancada ou no rolo.



5 Quando chegar à espessura adequada, soltar a pasta da bancada com a espátula e enrolá-la no rolo, na direção de quem está trabalhando. Colocar o bolo centrado na frente do rolo e desenrolar a pasta sobre ele, com cuidado. Verificar que as laterais também sejam totalmente cobertas.



6 Dar o acabamento nas esquinas, alisando a pasta suavemente com as mãos, no sentido do vértice para fora.

onde foi feito o amassado inicial, para que a pastilhagem não se misture com os restos da mescla pegajosa). A pastilhagem está pronta para estirar.

Caso não se vá utilizar toda a receita na mesma hora em que for preparada, pôr o açúcar de confeitiro somente até obter um creme mole (massa-mãe). Guardá-lo na geladeira, em um recipiente hermeticamente fechado.

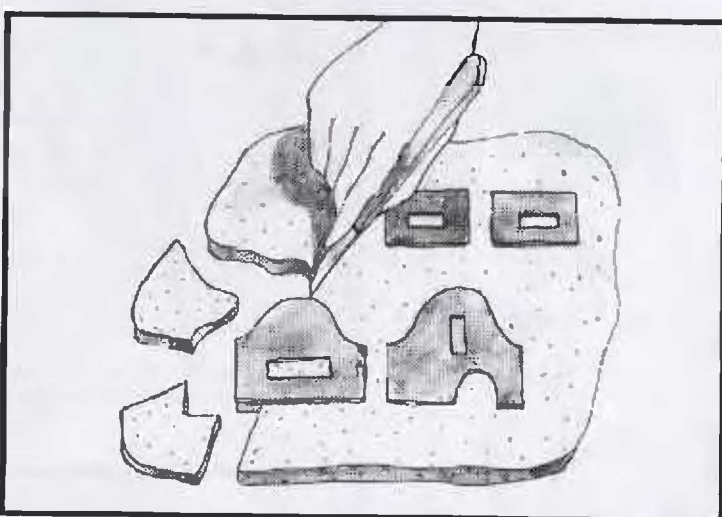
Sempre que for necessário, separar um pouco desta "massa-mãe", colocá-la numa bancada e amassar.

Acrescentar açúcar de confeitiro peneirado até conseguir a consistência ideal da pastilhagem. Antes de estirar, amassar

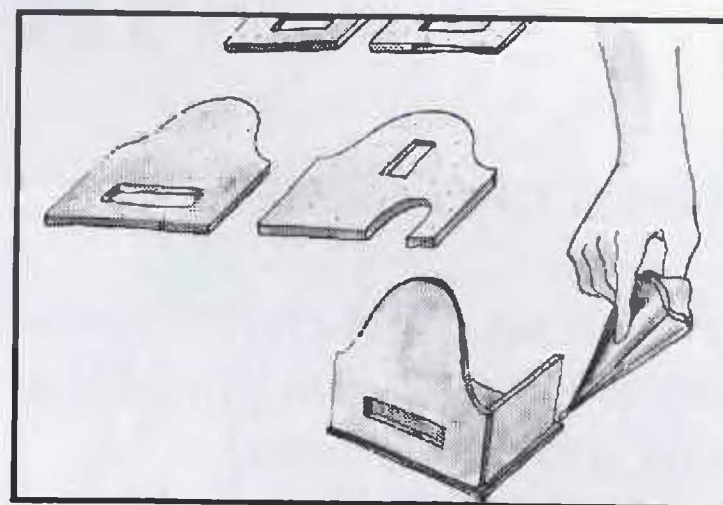
Quando se passa o rolo por cima, elas servem como "guia" e assim a placa fica com a espessura exata. Essas varinhas podem ser compradas em lojas que vendem artigos para maquetes, sendo as mais comuns de 3 e 5 mm.

Recortes

Preparar os moldes de papelão dos elementos que serão



recortados na pastilhagem antes de estirar a massa. Apoiá-



Quando as peças estiverem apoiadas sobre a base de secagem, colocar o molde por cima outra vez e, se necessário, acertar ou modificar algo com a massa ainda mole. Caso não seja possível transportar as peças, deve-se fazer todos os cortes e acertos sobre a mesma superfície onde a massa foi estirada, deixando-a secar no mesmo lugar.

Uso

Depois que as peças estiverem

UTENSÍLIOS PARA DECORAÇÃO

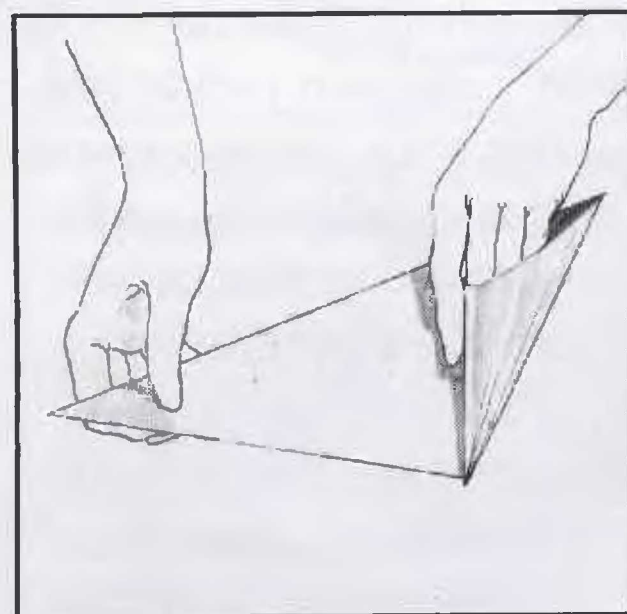
CARTUCHO DE PAPEL

Podem ser feitos com distintos tipos de papel: o importante é que seja impermeável (vegetal, manteiga, encerado,

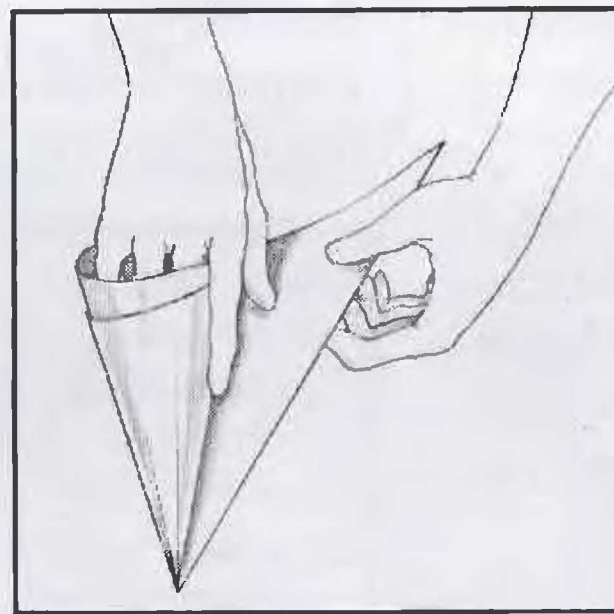
celofane, etc.).

Quando se adquire prática e se está mais seguro, é melhor utilizar os papéis mais maleáveis, pois facilita o trabalho e permite fazer linhas

mais finas. Os desenhos a seguir mostram quais são os passos para a confecção do cartucho.



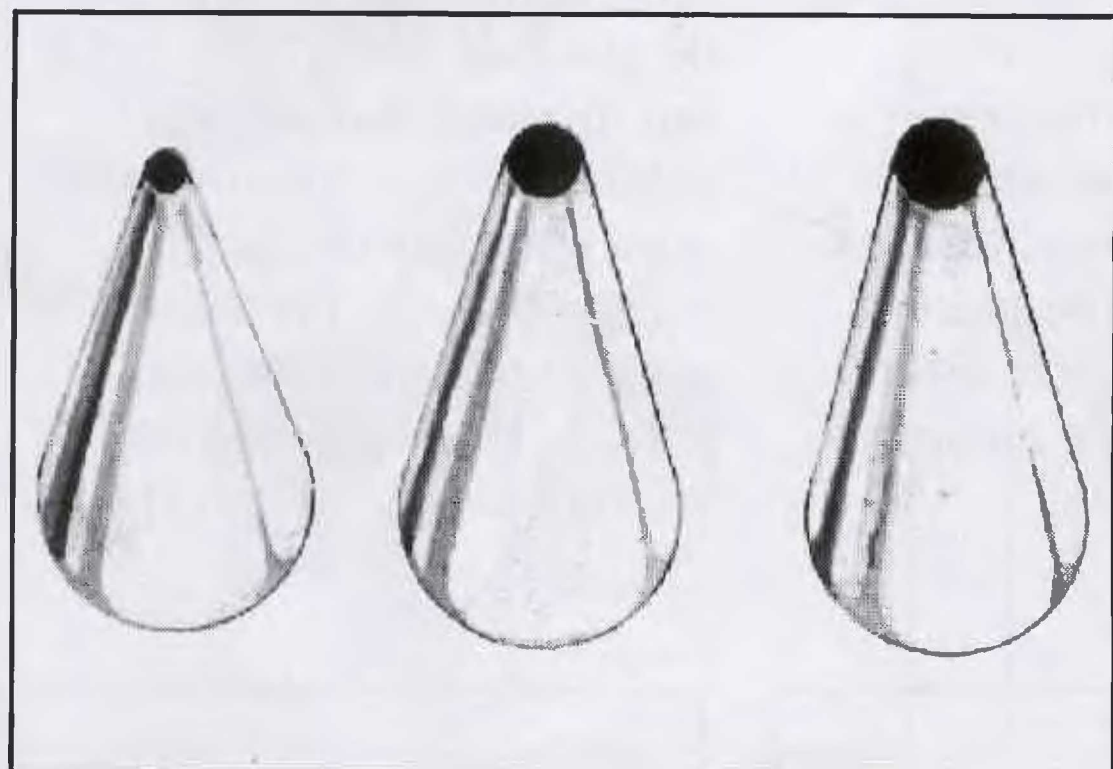
1



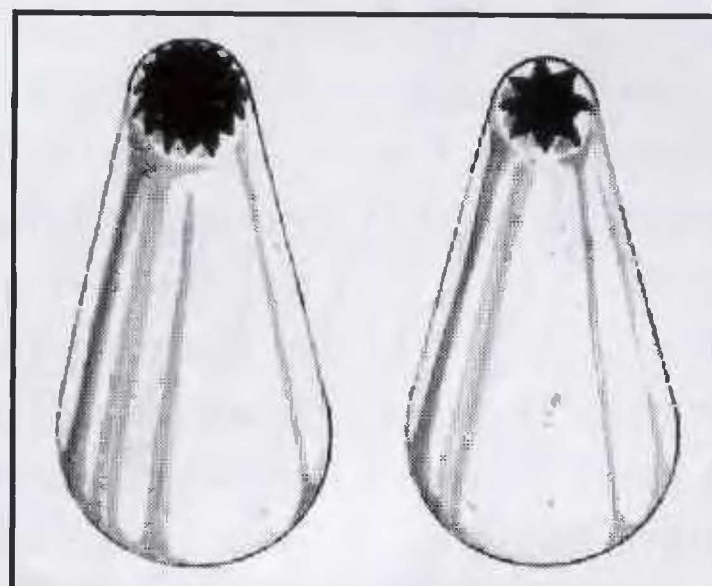
2



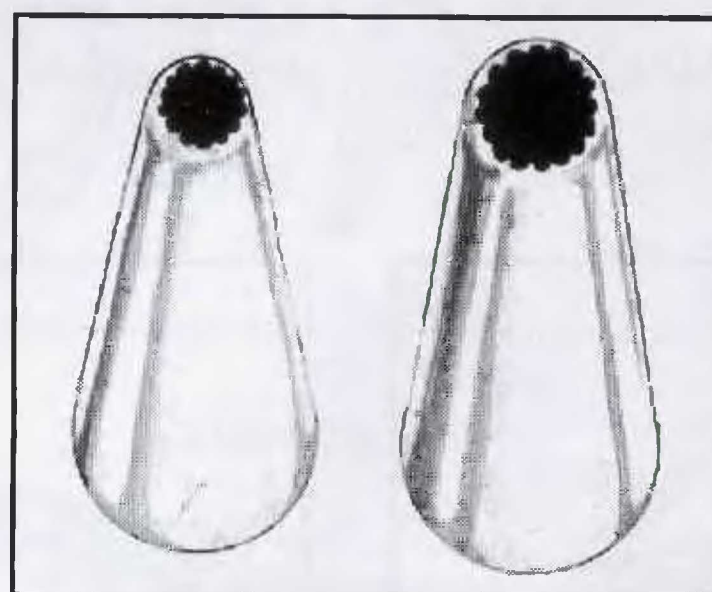
Bicos



*Bico redondo
Pequeno, Médio e Grande*



Bico pitanga



*Bico pitanga
com ponta
curta*

Outros elementos

Armadores e suportes para fazer flores

Os armadores e suportes são excelentes auxiliares para decorar flores de glacê.

Armador

Está formado por duas peças que se encaixam entre si. É utilizado da seguinte maneira:

1- Cortar um quadradinho de papel alumínio e colocá-lo sobre a concavidade da peça maior do armador.

2- Encaixar sobre esta concavidade a peça menor e pressionar, para dar forma ao papel.

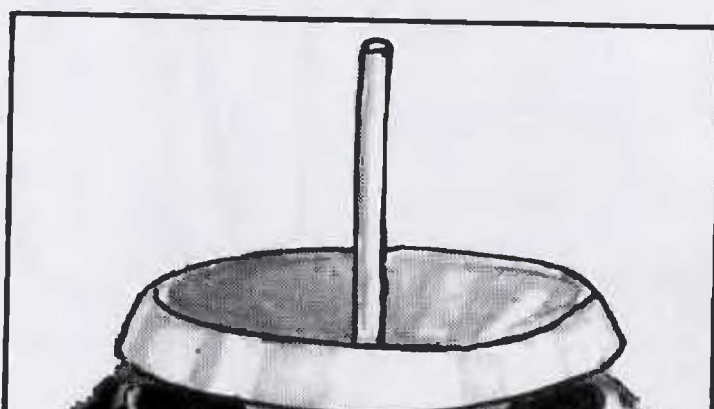
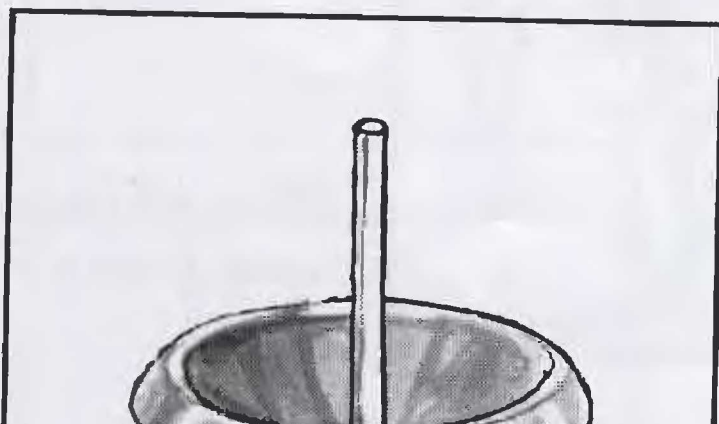
3- Retirar a peça menor e começar a decorar a flor.

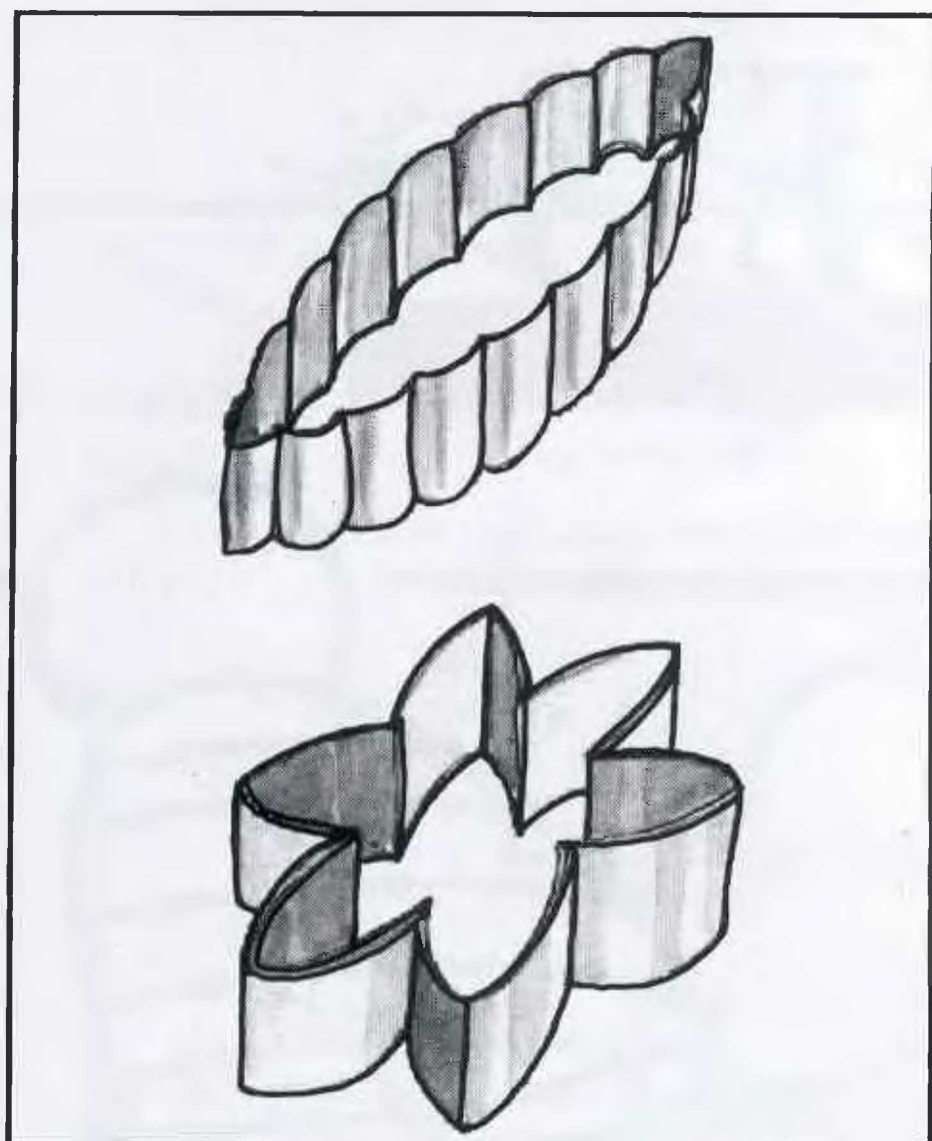
4- Depois de pronta, retirar o papel com a flor de glacê grudada nele. Deixar secar durante 24 horas e então despregar do papel.

Suporte para flor

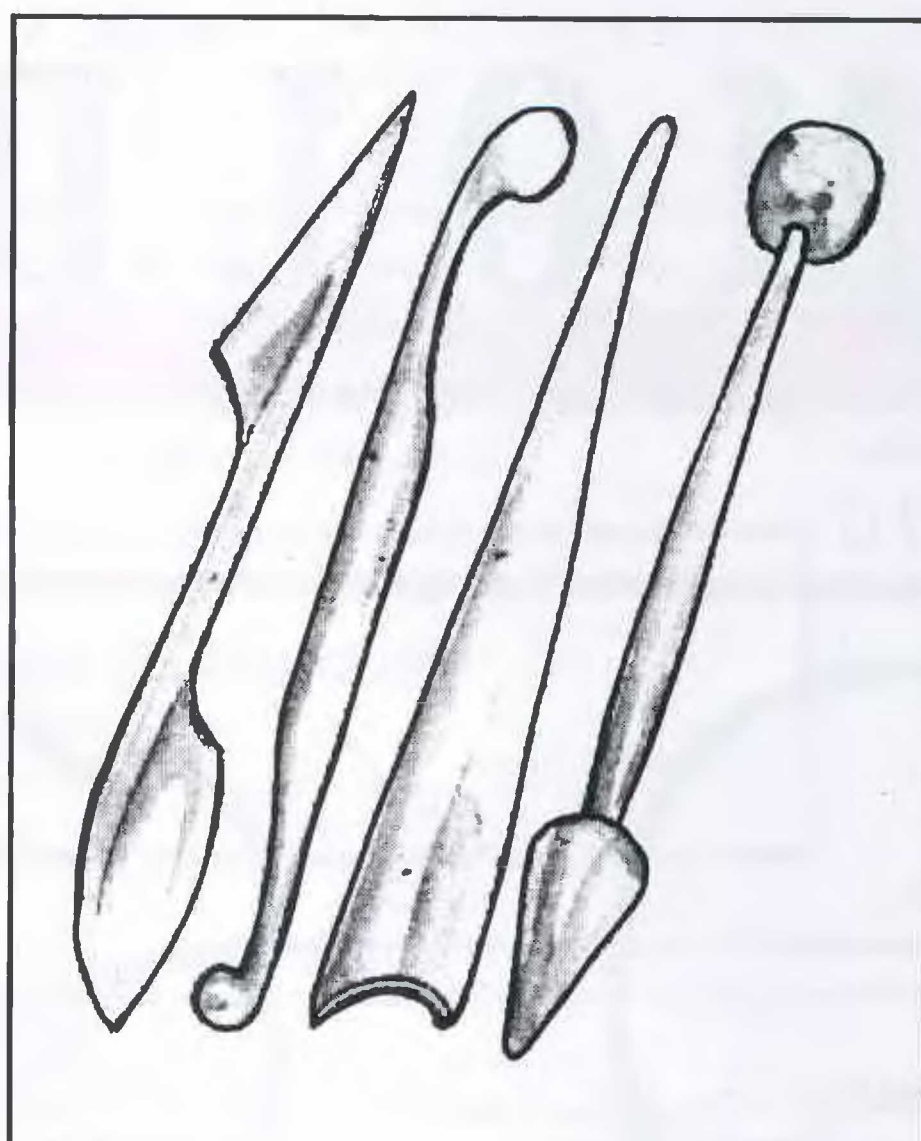
É utilizado para decorar flores de glacê de base plana. Colar um quadradinho de papel alumínio sobre sua superfície, com uma gota de glacê.

Apoiar o bico e pressionar o saco, enquanto se gira o suporte com a outra mão, segurando-o pelo seu cabinho.





Cortadores



Estecas

❖ M O L D E S ❖

O PALHACINHO



A CASA DOS URSINHOS

Base
Espessura 5 mm

Montagem da
chaminé

Unir
com A

Lateral da chaminé

Telhado
Espessura 5 mm

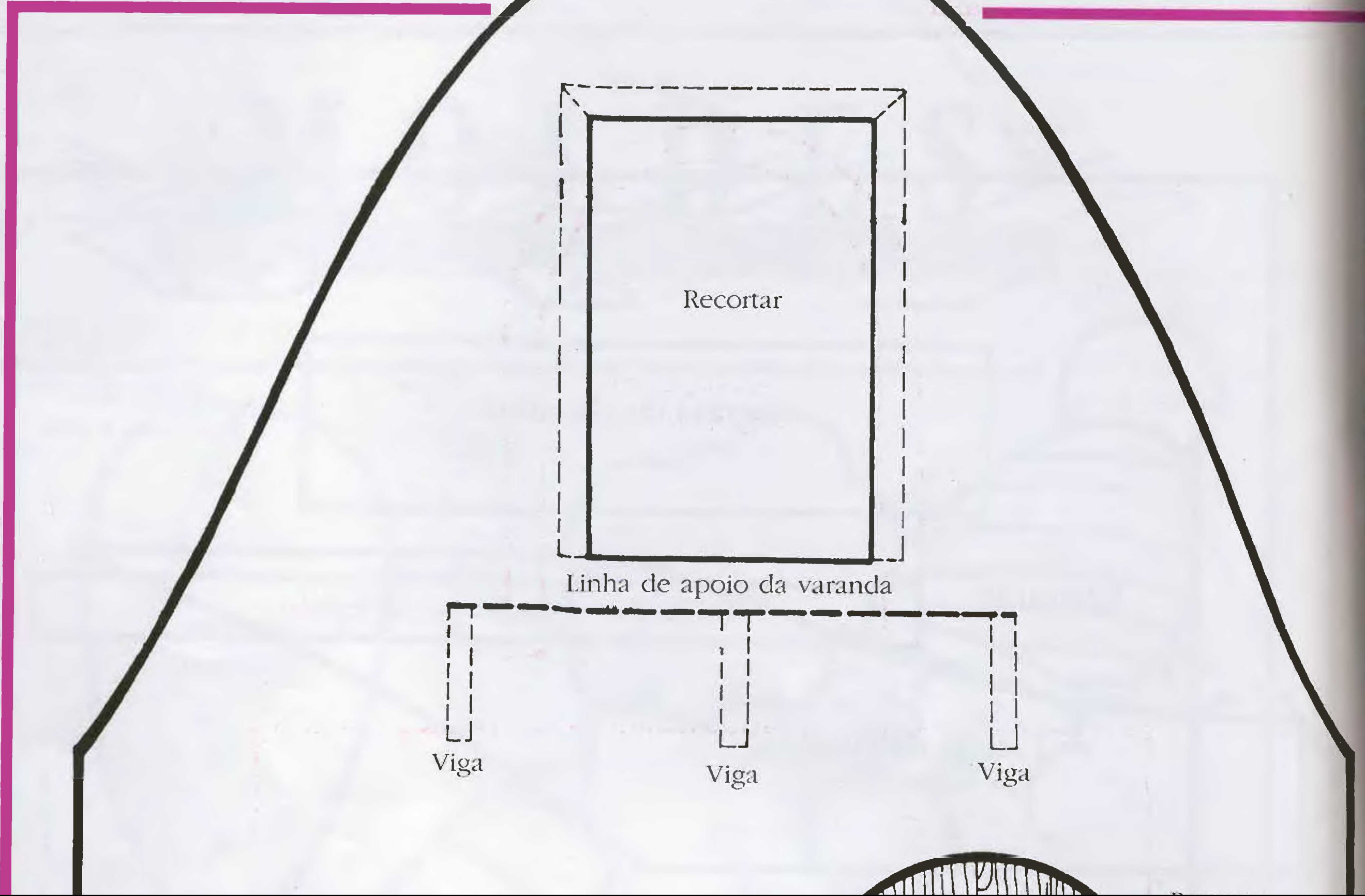
Unir
com B

Chaminé
Espessura 3 mm

Telhado Espessura 5 mm (5 peças)

Lateral da chaminé
(2 peças)

A CASA DOS URSINHOS





A technical drawing of a dome structure. A thick black line outlines the dome's profile. Inside, a magenta line forms a rectangular base with a semi-circular cutout at the top. Within this cutout, two more magenta lines form a smaller semi-circular arch. The text 'Marco porta de entrada' is centered within this inner arch. To the right of the arch, the text 'Fundo' is written above 'Espessura 5 mm'. The entire drawing is set against a white background with a black border at the bottom.

**Marco porta
de entrada**

Fundo
Espessura 5 mm

FELIZ DIA !!

